

## Käse

Rolf Beeler's Käseteller mit Feigenmostarda Fr. 15.—

---

## Desserts

Warmes flüssiges Schokoladenküchlein auf Quittenschnitzen Fr. 16.—  
Kastanien-Kürbistarte mit Marroniglacé Fr. 14.—  
Feigen-Traubensalat mit Cantucci und Cassis-Sorbet Fr. 15.—  
Lindenblütenparfait auf marinierten Brombeeren Fr. 15.—  
Vermicelles mit Meringue und Rahm (klein à Fr. 9.50) Fr. 13.—  
Coupe Nesselrode (klein à Fr. 10.50) Fr. 15.—  
Crema Catalana mit Basilikumsorbet (klein à Fr. 10.—) Fr. 15.—  
Eiskaffee gerührt mit Café-Liqueur (klein à Fr. 9.50) Fr. 13.—  
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune Fr. 13.—  
Zitronensorbet mit Vodka Fr. 13.—  
Schoggichueche (ohne Mehl) mit Schlagrahm Fr. 10.—

---

## Glacés und Sorbets:

Vanille, Sauerrahm, Mocca, Schokolade, Marroni-Kirsch  
Aprikose, Himbeer, Pfirsich, Zitrone, Passionsfrucht, Cassis

Pro Kugel Fr. 4.50  
Schlagrahm Fr. 1.50

---

## Dessertweine im Offenausschank

|  | 4cl | 1dl  |
|--|-----|------|
| <b>Aargauer « Portwein » Sélection Genuss<sup>10</sup></b> | 7.— |      |
| <b>Portwein Niepoort 20 Years Old Tawny</b>                | 9.— |      |
| <b>Château Doisy Védrières 2014</b>                        | 8.— | 16.— |
| Sauternes  |     |      |